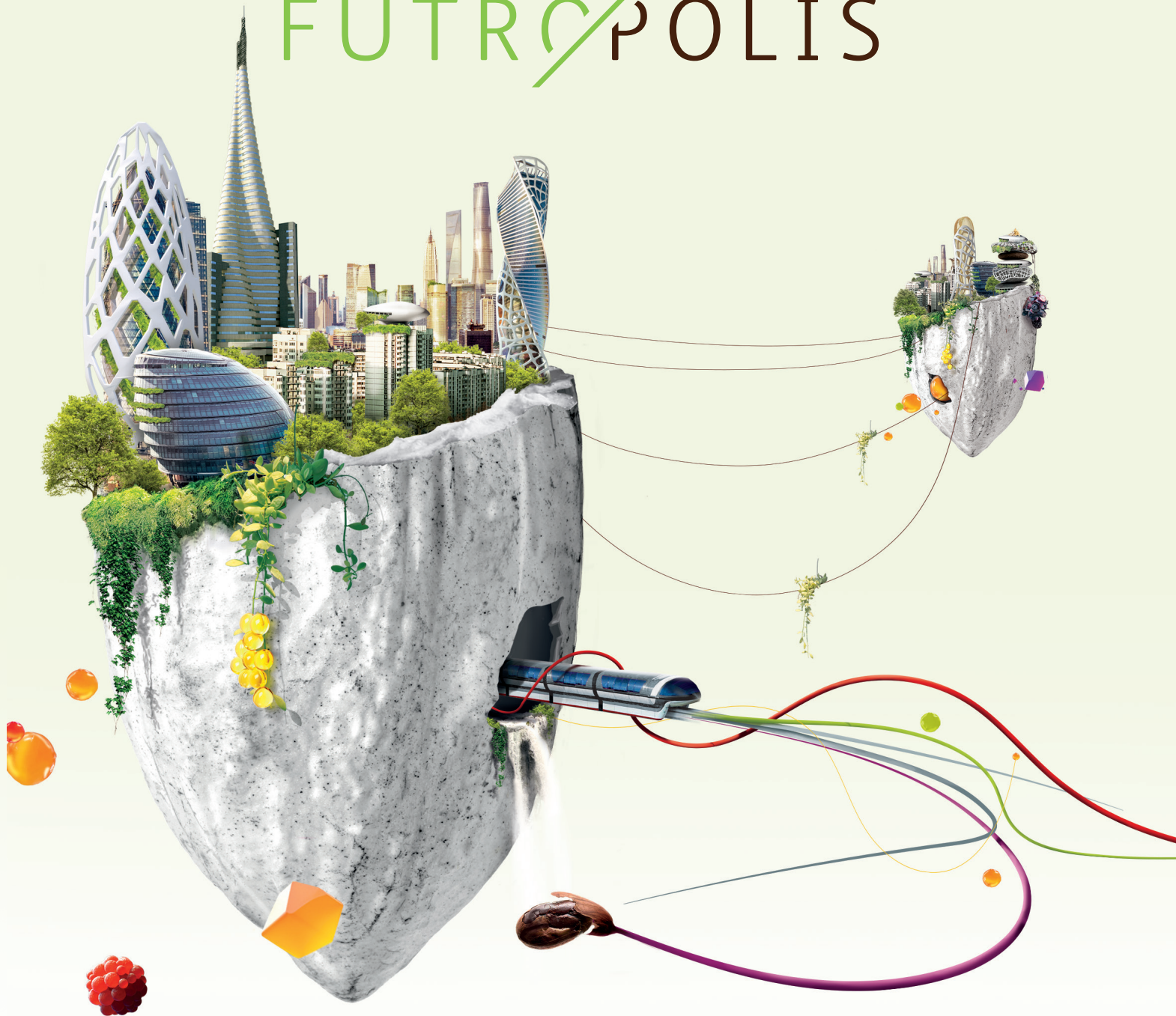




CACAO BARRY
WORLD
CHOCOLATE
MASTERS

FUTROPOLIS



**WATCH SWITZERLANDS
NEW CHOCOLATE TALENTS**

18 September 2017 • Zürich / CHOCOLATE ACADEMY™

www.worldchocolatemasters.com

Am 18. September 2017 laden wir Sie herzlich in unser CHOCOLATE ACADEMY™ Center zur 7. Ausgabe der World Chocolate Masters ein! In diesem Programmheft erfahren Sie den zeitlichen Ablauf des Wettbewerbs und Sie erhalten weitere Informationen zum attraktiven Rahmenprogramm, das Sie an diesem Tag erwartet. Nina Havel führt Sie durch diesen spannenden Tag. Wir freuen uns, Sie persönlich begrüßen zu dürfen!

C'est avec plaisir que nous vous accueillons le 18 septembre 2017 dans notre CHOCOLATE ACADEMY™ Center pour la 7^{ème} édition du World Chocolate Masters. Cette brochure vous donne les informations pratiques sur notre concours ainsi que sur les autres activités qui auront lieu ce jour là. Nina Havel nous fait le plaisir de présenter ce grand moment! Nous espérons que vous serez des nôtres!

WETTBEWERB / CONCOURS

Wettbewerbstag

08.00: Beginn des Wettbewerbs

12.00: Abgabe und Beurteilung der Patisserie 'fresh flavors of Futropolis'

14.00: Abgabe und Beurteilung Chocolate snack on the go

16.00: Abgabe und Beurteilung Schokoladenschaustück

Ende des Wettbewerbs für die Kandidaten

17.30: Rangverkündung + Cocktail

Jour de la compétition

08.00 : Début de la compétition

12.00 : Dégustation et évaluation Pastry 'fresh flavors of Futropolis'

14.00 : Dégustation et évaluation Chocolate snack on the go

16.00 : Présentation et évaluation Chocolate showpiece

Fin de la compétition pour les candidats(es)

17.30 : Proclamation des résultats et réception cocktail

UNSERE KANDIDATEN / NOS CANDIDATS



Nicole Beckmann

- 36 Jahre
- Wohnort Ebikon
- Arbeitet bei Läderach AG

- 36 ans
- Habite à Ebikon
- Travaille pour Läderach AG



Philippe Blaettler

- 36 Jahre
- Wohnort Folgensbourg
- Arbeitet bei Klinik Merian Iselin

- 36 ans
- Habite à Folgensbourg
- Travaille pour Klinik Merian Iselin



Elias Läderach

- 29 Jahre
- Wohnort Tuggen
- Arbeitet bei Läderach AG

- 29 ans
- Habite à Tuggen
- Travaille pour Läderach AG



Thomas Pontacq

- 30 Jahre
- Wohnort Estavayer-le-Lac
- Arbeitet bei Mon Chocolatier

- 30 ans
- Habite à Estavayer-le-Lac
- Travaille pour Mon Chocolatier

JURY

Peter Speck - Jurypräsident

Martin Schnyder

Rolf Mürner

Sebastien Lesage

Adrian Studer-Hirschy

Confiserie Speck, Zug

Confiserie Roggwiler, St. Gallen

Swiss Pastry Design, Rüeggisberg

Pâtisserie Confiserie Lesage, Genève

Confiserie Hirschy AG, Wil

WORKSHOPS / ATELIERS

Trends Foodpairing - 45 min. Chocolate Academy™ Auditorium

10h00 -D + FR

Rolf Caviezel spricht über aktuelle Trends aus der molekularen Küche und gibt einen Einblick in das Thema Foodpairing.

Rolf Caviezel vous inspire avec des trends actuels dans la cuisine moléculaire et les nouvelles techniques du Foodpairing.

Future of proteins - 45 min.

14h00 - D + FR

Chocolate Academy™ Auditorium

Andrea Staudacher stellt sich die Frage nach der Nahrung der Zukunft. Warum finden wir etwas gut – warum etwas schlecht? Welchen Einfluss werden die aus Insekten gewonnenen Proteine auf die süßen Schokoladenkreationen der Zukunft haben.

Andrea Staudacher se demande la question de la nourriture du futur. Pourquoi trouvons-nous quelque chose de bien - pourquoi quelque chose de mauvais? Quel impact les insectes auront-ils sur les créations au chocolat du futur?

“Or Noir” virtual reality Workshop - 20 min.

Fortwährend
Toute la journée
DE + FR

Auf eine unglaubliche Reise durch eine Kakaopflanzung gehen? In das Or Noir Labor eintauchen, in dem Chocolatiers ihre eigenen Couverture erstellen können? Dank unserer Or Noir Virtual Reality erleben Sie ein unvergessliches Schokoladenerlebnis.

Prêt pour un incroyable voyage dans une plantation de cacao? Plongez dans l'Or Noir lab, là où les chefs peuvent créer leur propre chocolat signature, puiser les arômes de cacao inexploités et découvrir les différents goûts de cacao.

VERPFLEGUNG / RESTAURATION

Getränke und kleine Speisen im Zelt im Innenhof.
Les boissons et snacks dans la tente au cour.

SEMINARIE / SÉMINAIRE - CHOCOLATE ACADEMY™ AUDITORIUM

Trends Cacao Barry by Manoela Pedron

#RepensezVosLimites mit Cacao Barry

Grenzenlose Kreativität für künftige Chefs - dank des sensorischen Reichtums der besten Kakaobohnen, der Kakao-Expertise von Cacao Barry und durch das verfügbare Kit #RepensezVosLimites, auf Basis der vier Eckpfeiler der Kreativität: Geschmack, Format, Produkt und Technik. In diesem Vortrag fokussiert sich Manoela Pedron auf einen der vier Pfeiler - das “Format” inspiriert durch die Trends von morgen.

#RepensezVosLimites avec Cacao Barry

Cacao Barry libère la créativité des chefs grâce à la richesse sensorielle des meilleurs fèves de cacao, le partage de son expertise cacao et à travers la création du kit #RepensezVosLimites basés sur les quatre piliers de base de la créativité de tout chef : goût, format, produit et technique. Lors de ce séminaire, nous nous attarderons sur l'exploration du pilier “format” inspiré des tendances de demain.

Die Anzahl der Sitzplätze für alle Vorträge im Chocolate Academy™ Auditorium ist auf 50 Teilnehmer beschränkt.

Le nombre de sièges pour toutes les evenements dans l'auditorium du Chocolate Academy™ est limité à 50 participants.

THANK YOU TO OUR LOCAL SPONSORS



ΛΗΠΗΓΑΚΥΣΤΙΚ



THANK YOU TO OUR CENTRAL SPONSORS

— PLATINUM —



— GOLD —



KitchenAid®

IRINOX

prefamac



salva



— SILVER —



AN INITIATIVE OF



#wcmfutropolis

www.worldchocolatemasters.com